



Prestations Analytique Agroscope

Analytique

Site Liebefeld

Prix en CHF TVA 7.7 % incluse, valable dès le 1^{er} février 2020

Paramètres supplémentaires sur demande

Analyses	Matrice	Principe	Quantité	CHF
Acides aminés libres (quantification individuelle)	Lait, produits laitiers	HPLC	50 g	430,-
Acides aminés libres (totaux)	Fromage	OPA	10 g	76,-
Acides carboniques volatils	Fromage	GC-Headspace	100 g	sur demande
Acides carboniques volatils	Lait, produits laitiers	GC-Headspace	100 g	sur demande
Activité de coagulation dans la présure (ISO)	Extrait de présure	Visuel	10 g	sur demande
Amines biogènes	Produits laitiers, carnés	HPLC	50 g	265,-
Analyse des particules	Produits laitiers liquide	Défraction laser	500 mL	sur demande
Caséine (calculé par TN, NCN)	Lait, produits laitiers	Kjeldahl	150 g	sur demande
Cellules, détermination du nombre (méthode de référence)	Lait	Mikroskopique	20 mL	15,-
Cellules, détermination du nombre	Lait	Bentley FC	20 mL	15,-
Cendres	Lait, produits laitiers	Gravimétrique	100 g	sur demande
Chlorure	Fromage, produits laitiers	Argentometrique	20 g	sur demande
Citrate	Lait, produits laitiers	Enzymatique	30 g	95,-
CO2	Fromage	IR	500 g	sur demande
Compression uniaxiale	Fromage	Analyse de texture	500 g	sur demande
Crème fouettée, testage	Crème	Testeur de crème fouettée	500 mL	sur demande
Cystéine, homocystéine	Fromage	HPLC	50 g	sur demande
Degré de dénaturation	Lait, produits laitiers	Kjeldahl, LabChip, HPLC	200 g	sur demande
Détermination des acides sorbique et benzoïque	Lait, produits laitiers	HPLC	50 g	sur demande
Détermination du point de fusion	Beurre	DSC	100 g	sur demande
Détermination entérotoxine staphylococcus, mini VIDAS	Lait, produits laitiers	Vidas	100 g	150,-
Détermination staphylococcus coagulase positives, selon EN ISO 6888-2:2021	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	150,-
Détermination β-Ig et α-LA, soluble dans l'acide	Milch, Milchprodukte	HPLC	50 g	175,-
Dichlorobenzène (-1,4), Naphthalène et Thymol	Miel	GC-MS	50 g	sur demande
Dureté du beurre (ISO 16305)	Beurre	Analyse de texture	250 g	sur demande
E.coli O157 détection, Vidas	Lait, produits laitiers	Vidas	100 g	65,-
Eau activité	Denrées alimentaires	Mesure de l'humidité	100 g	sur demande
Eau, conductivité électrique	Miel	FT-MIR	10 g	sur demande
Elements (Ca, Cu, K, Mg, Na, P)	Lait, produits laitiers	MP-AES	30 g	sur demande
Extensibilité	Aliments	Analyse de texture	250 g	sur demande
Fructose	Miel	Enzymatique	20 g	sur demande
Galactose	Lait, produits laitiers	Enzymatique	10 g	100,-
Glucose	Lait, produits laitiers, miel	Enzymatique	20 g	sur demande
Glycerintrihéptanoate (GTH)	Produits carnés additionnels	GC-MS	100 g	sur demande
GMS acide lactique total (calculé par L- + D-Lactate)	Lait, produits laitiers	Enzymatique	10 g	85,-
GMS-Galactose	Lait, produits laitiers	Enzymatique	10 g	120,-
GMS-LAP	Lait, produits laitiers	Enzymatique	10 g	105,-
GMS-LAP-GAL	Lait, produits laitiers	Enzymatique	10 g	130,-
Graisse	Fromage	Butyrométrique (G.-van Gulik)	20 g	sur demande
Graisse	Lait, petit-lait	Butyrométrique (Gerber)	60 g	sur demande
Graisse, méthode de référence	Lait, produits laitiers	Gravimétrique (Roese-Gottlieb)	100 g	sur demande
Graisse, méthode de référence	Fromage, produits laitiers	Gravimétrique	50 g	sur demande
Graisse, perte au séchage	Fromage	FT-NIR	50 g	sur demande
Hydroxyméthylfurfural (HMF)	Miel	Photométrie (White)	30 g	sur demande
Lactose	Lait, produits laitiers	Enzymatique, pH différentiel	30 g	80,-
Lactose, valeurs basses (<2 g/kg)	Lait, produits laitiers	Enzymatique	60 g	195,-
Lactulose	Lait, produits laitiers	Enzymatique	100 g	sur demande
LAP activité (L-leucine-arylamidase)	Fromage	Enzymatique	10 g	65,-
Limite de fluage de la force aléatoire et yogourt brassé (rhéologie)	Yogourt	Analyse de texture Rhéologie	180 g	85,-
Lipase, activité	Lait	Enzymatique	100 g	sur demande
Listéria monocytogenes (méthode qualitative) ISO 11290-1	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	35,-
Listéria monocytogenes (méthode quantitative) ISO 11290-2	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	60,-
Listéria monocytogenes (méthode rapide)	Lait, produits laitiers	Détection sélective	100 g	40,-
LN 4.6	Lait, produits laitiers	Kjeldahl	50 g	sur demande
Lysozyme	Lait, produits laitiers	HPLC	50 g	180,-
Matière sèche	Lait, crème, petit-lait, produits de lait caillé	Gravimétrique	30 g	sur demande
Matière sèche dégraissée (calculé par matière sèche et graisse)	Crème	Gravimétrique	150 g	sur demande
Mesure de la couleur	Fromage, viande	CIELab	200 g	sur demande
Natamycine	Croûte de fromage	HPLC	50 g	sur demande
NCN (azote non caséique)	Lait, produits laitiers	Kjeldahl	100 g	sur demande
Nitrite-Nitrate	Lait, produits laitiers, viande	Enzymatique	10 g	sur demande
NPN (azote non protéique)	Lait, produits laitiers	Kjeldahl	150 g	sur demande
Pénétration de cylindre du yogourt solide (rhéologie)	Yogourt	Analyse de texture	180 g	sur demande

Analyses	Matrice	Principe	Quantité	CHF
Peroxidase, activité	Lait	Enzymatique	100 g	sur demande
Perte au séchage	Fromage, poudre de lait	Gravimétrique	30 g	sur demande
pH, valeur	Lait, produits laitiers	Potentiométrique	50 g	sur demande
Phosphatase alcaline	Lait, produits laitiers	Enzymatique	10 g	215,-
Point de ramollissement	Fromage, beurre, graisse, miel	thermométrie	100 g	sur demande
Profil protéine (protéines principales du lait)	Lait, produits laitiers	Labchip Protéine 80	10 g	sur demande
Protéines, identification	Produits laitiers	LC-MS	10 g	sur demande
Saccharose	Miel	Enzymatique	20 g	sur demande
Salmonella spp. ISO 6579:2002	Lait, produits laitiers, aliments	Détection sélective	100 g	60,-
Solid Fat Index (SFI)	Beurre	DSC	100 g	sur demande
Stabilité des aliments liquides	Lait, produits laitiers	Laser	100 m	118.45
STEC-détection, PCR; ISO TS 13136, modifié	Lait, produits laitiers	PCR	100 g	160,-
TEMPO - AC (détermination quantitative des germes mésophiles aérobies)	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	30,-
TEMPO - EB (détermination quantitative des Enterobacteriaceae)	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	30,-
TEMPO - EC (Détermination quantitative E.coli)	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	30,-
TEMPO - STA (Staph.aureus)	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	30,-
Temps de coagulation	Lait	Rheologie	100 ml	sur demande
Test inhibiteurs	Lait crue	Test - Delvo	10 ml	75,-
TN et protéines totales	Lait, produits laitiers	Kjeldahl	50 g	sur demande
Urée	Lait, produits laitiers, fourrages	Enzymatique	50 g	sur demande
Valeur énergétique	Lait, produits laitiers	Plusieurs méthodes	300 g	sur demande
Vérotoxine des e. coli (duopath immunoassay)	Lait, produits laitiers	Immunoassay	100 g	160,-
Viscosité	Denrées alimentaires	Rhéologie	250 mL	sur demande
Vitamine B12, C (Acide ascorbique)	Viande	HPLC	50 g	sur demande
Vitamines A, -B1, -B2, -B6, -D, -E	Produits laitiers	HPLC	50 g	sur demande
Warner-Bratzler (examination)	Produits carnés	Warner-Bratzler	3 pièces	sur demande
WLN (azote soluble dans l'eau)	Lait, produits laitiers	Kjeldahl	150 g	sur demande

Traitement de données		selon le travail et le taux horaire
Consultation des documents, forfait		50,-
Surtaxe pour analyses exprès		50%
Taux horaire pour personnel de laboratoire selon coûts complets de personnel de l'administration fédérale en 2016		77,-
Taux horaire pour le personnel scientifique selon coûts complets de personnel de l'administration fédérale en 2016		115,-
Le surcroît de frais ou de travail et les demandes spéciales sont facturés selon le taux horaire		

Analytique pour des programmes d'assurance qualité ou des programmes d'exportation

Vous recherchez un partenaire qui offre à la fois des prestations analytiques et un conseil qualifié lors de situations difficiles.

Pour des renseignements supplémentaires ou des offres, veuillez contacter:

Delphine Weder
 Collaboratrice scientifique
delphine.weder@agroscope.admin.ch
 Tel. 058 465 48 58